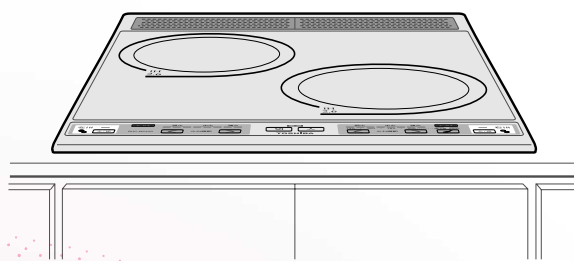
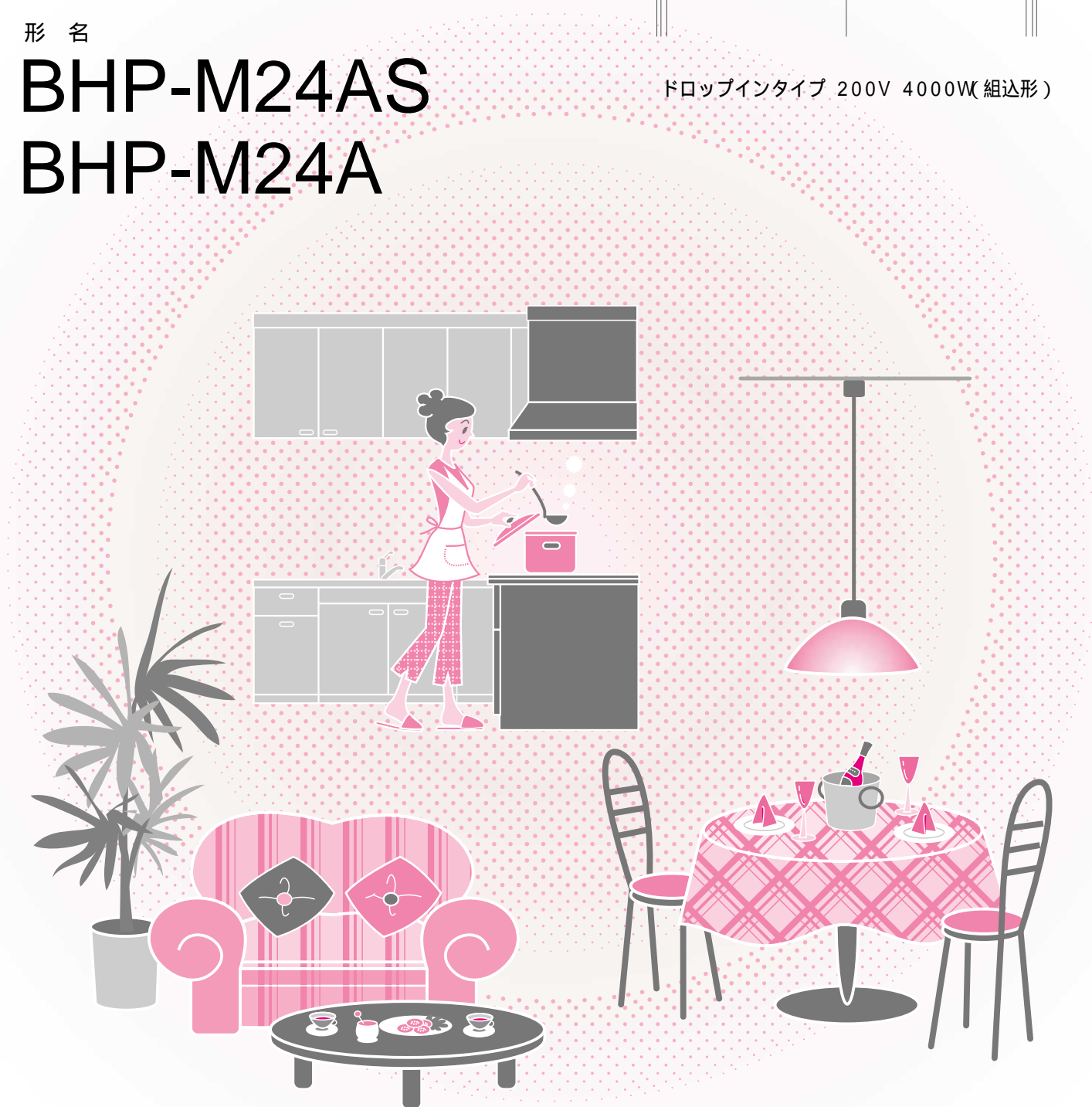
TOSHIBA

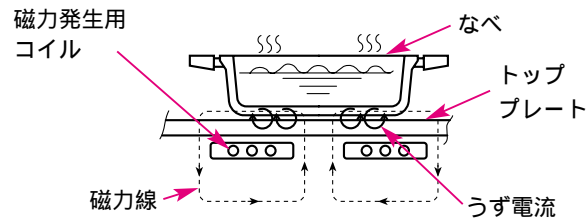
東芝IHクッキングヒーター
取扱説明書 家庭用

形　名

BHP-M24AS
BHP-M24A

ドロップインタイプ 200V 4000W(組込形)

●このたびは東芝IHクッキングヒーターをお買いあげいただきましてまことにありがとうございます。
●この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解してください。
●お読みなったあとはお使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。
●保証書と設置工事説明書を販売店又は工事店から必ず受けとって保管してください。

特長　IH クッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式

IH（電磁誘導加熱）とは？
・・・なべ自体を発熱させます

磁力発生用コイルにより発生した磁力線が鉄製なべを通るとき、なべ底にうず電流が生じます。このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべそのものを発熱させます。

●2600W高火力IHヒーター（左・右ヒーター）
素早く調理したい炒めものや、急いで湯を沸かしたいときに最適です。

●8段階火力調節機能付

●低火力連続加熱
煮込みや卵調理など微妙な火加減ができます。

●揚げもの専用の油温度調節機能付（右ヒーター）
少量（200g）油でも使用できます。

安全機能

●切り忘れ防止自動停止機能
切り忘れて操作をおこなわなかったときは、約1時間（弱火は5時間）でブザーが鳴り、自動的に通電が切れます

●なべ無し自動停止機能
なべを置かなかったり、外したままにすると約1分後に自動的に通電が切れます。（左・右ヒーター）

●温度過昇防止・自動停止機能
空だきなどにより、なべが高温になり過ぎるのを防ぎます。また、空だき状態が続くと、自動的に停止します。（左・右ヒーター）

●トッププレート高温注意ランプ
調理中は点灯。全ての調理が終わって電源を切った後も、トッププレートが熱くやけどのおそれがある間は点滅して注意をうながします。

左ヒーター（IHヒーター）
- 2600Wの高火力で素早く調理
- 8段階の火力調節

右ヒーター（IHヒーター）
- 2600Wの高火力で素早く調理
- 揚げもの調理機能付
（800g〜500g→200g→解除切換え機能付）
- 8段階の火力調節

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1：重傷とは失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
*3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁 止
⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指 示
●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

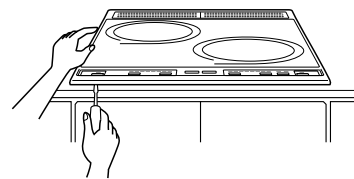
注 意
△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

分解・改造・修理はしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理は据付施工店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁 止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

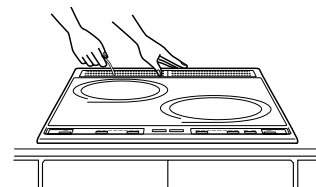
禁 止

トッププレートの上にのせて使う調理器具（なべ、やかん、フライパンなど）以外のもの（カセットコンロ、ボンベなど）はのせない

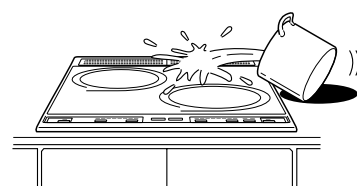
誤って電源が入ったとき、加熱され、火災、爆発、やけどなどの原因になります。

禁 止

吸気口・排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない
吸気口・排気口に指を入れない

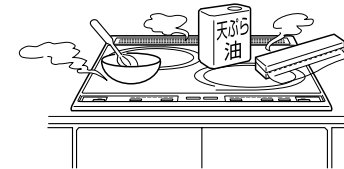
火災・感電・けがの原因になります。

水かけ禁止

吸気口、排気口や操作部に水をかけない

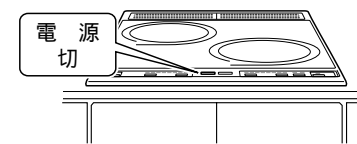
漏電やショートをおこし、火災・感電の原因になります。トッププレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。

⚠警告

禁 止

トッププレートの上や近くに燃えるものを置かない

火災・やけどの原因になります。

電源を「切」にする

使用後は電源を「切」にする

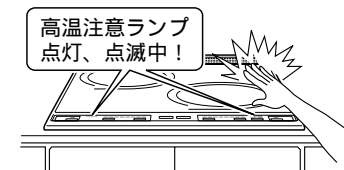
火災の原因になることがあります。

ブレーカーを「切」にする

長期間ご使用にならないときは専用回路のブレーカーを「切」にする

漏電火災や絶縁劣化による感電の原因になることがあります。ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしないでください。

禁 止

高温注意ランプが点灯、点滅中はトッププレート、その周辺の金属部にふれない

高温のためにやけどをします。

中央に置く

揚げものをするときは、なべを中央に置く

なべを中央からずらして置くと、油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

アース線接続

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する原因になります。
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

禁 止

トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートにひびが入り電気部品が露出し、感電の原因になります。万一、ひびがはいったときは、ただちに使用をやめ、ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。

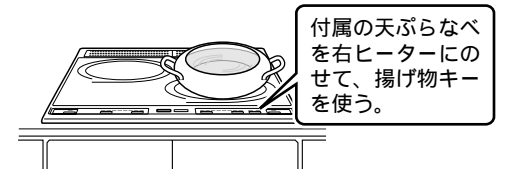
禁 止

揚げもの、炒めもの、焼きものなどの調理中はそばをはなれない

油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因になります。
炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときも、そばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。
もし、油煙が多く出たらすぐに電源を「切」にしてください。

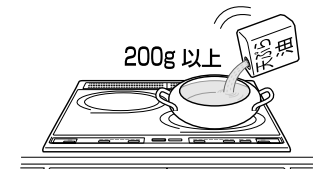
必ず付属の天ぷらなべと揚げ物キーを使う

付属の天ぷらなべを使う
右ヒーターの揚げ物キーを使う

底に凹凸やそりのあるなべを使ったり、左ヒーターを使いますと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は200g以上

油の量は200g以上で調理する

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。
揚げ物キーで油の量を設定してください。

（つづく）

⚠ 注意

禁止

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない
なべの下に紙などを敷かない

破裂してけがをしたり、赤熱してやけどをする原因になります。また、なべの熱で紙がこげたりします。

禁止

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

本体内部が過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。

禁止

使用中・使用後しばらくはトッププレート、付属の天ぷらなべの本体や取っ手に触れない

高温のためにやけどをします。

禁止

調理以外の目的で使用しない

火災の原因になることがあります。

禁止

他の器具（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使用しない

温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になることがあります。

禁止

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると本体の損傷や落下などにより、けが、やけどの原因になります。

禁止

火気を近づけない

感電、漏電の原因になります。

禁止

なべ、なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

医師と相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたり、医師とよくご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

禁止

なべの空だきや過熱をしない

なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因になります。
なべ、トッププレートの破損の原因にもなることがあります。

禁止

使用中は製品から離れない

調理物が発火して火災の原因になることがあります。

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する

油が飛び散ってやけどの原因になります。
油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。
「油の飛び散りを少なくするために」をごらんください。
また、他の調理中の沸とうやふきこぼれによる水滴が油に入ると、油が飛び散り危険です。火力の調節をしてお使いください。

かきまぜて

みそ汁やカレーなどを温めなおすときは、火力は弱めにしてかき混ぜながら行う

強い火力で急激に温めると、底に沈んだみそやカレールーなどが突然吹き上がったり、なべがとび上がることがあり、やけどの原因になります。

お手入れをする

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因になります。

冷えてから

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

お願い

ラジオやテレビを近づけないでください

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがあります。
影響しないところまで離してお使いください。

キャッシュカード、自動改札定期券、カセットテープなどは近づけないでください

磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。

IHクッキングヒーター横の小物入れや、下方のキャビネットに調味料・食品などを入れないでください

製品排熱により、調味料・食品などが変質します。

付属の天ぷらなべは、初めてお使いになるときは、洗ってください。

中性洗剤をスポンジにつけて洗ってください。
洗った後は、水気を拭きとってください。
スポンジのハード面での清掃や水を使う煮炊きはおやめください。さびの原因になります。

通電をやめた後も、本体からファンの回る音がしますが異常ではありません

使用中、使用後に本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。
本体内部が一定温度まで下がると自動的に止まります。

左・右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが異常ではありません。

（左・右ヒーター使用のときは、先に2600Wを設定したヒーターが2600W加熱になります。）

左右のヒーターを同時に使用した場合、消費電力が4000Wを越えないように、ヒーターの火力を2600Wから1400Wの範囲で自動的に調整しているためです。
その場合のヒーターで使用できる火力については、火力表示ランプで確認してください。右表に各ヒーターの火力の代表的な組合せ例を示します。
なお、ヒーターを2600Wでお使いになりたいときは他のヒーターの火力を下げるか、使わないでください。

形名	左ヒーター	右ヒーター
BHP-M24AS BHP-M24A	2600W	1400W
	2000W	2000W

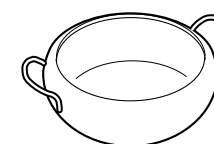
ご使用前に

各部のなまえとはたらき

本 体

付属品

天ぷら専用なべ（1個）

※揚げもの以外に使用しないでください。

ご使用前に

操作部

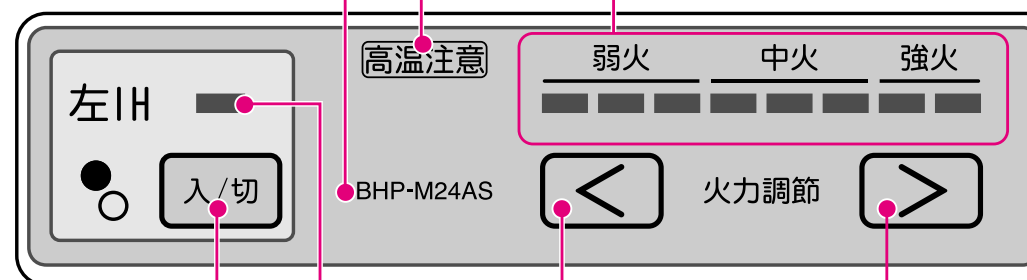
左IHヒーター

型名表示位置

左高温注意ランプ

火力表示ランプ

高温注意　弱火　中火　強火

左IH　入/切　BHP-M24AS　火力調節

IHランプ
左IHヒーター「入」のときに点灯します。

火力調節キー
［＞］キーを押すと火力が強くなります。
［＜］キーを押すと火力が弱くなります。

左IH電源キー
左IH電源の入・切に使います。

電源ランプ
電源が「入」のときに点灯します。

電源　切　入　TOSHIBA

電源キー
主電源の入・切に使います。
「入」キーは長押し（1秒以上）。
電源ランプが点灯するまで押します。

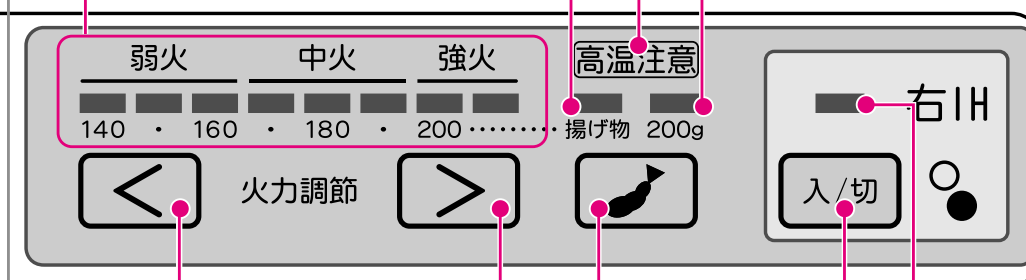
右IHヒーター

火力・温度表示ランプ
揚げもの調理時は油温度設定表示

揚げ物調理表示ランプ

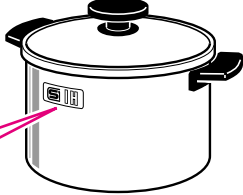
右高温注意ランプ

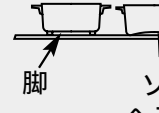
揚げ物調理油200g表示ランプ
200g設定時に点灯

弱火　中火　強火　高温注意　140・160・180・200……揚げ物　200g　右IH　火力調節　入/切

火力・温度調節キー
●IHのときは
［＞］キーを押すと火力が強くなります。
［＜］キーを押すと火力が弱くなります。
●揚げもの調理のときは
［＞］キーを押すと温度が上がります。
［＜］キーを押すと温度が下がります。

揚げ物キー
キーを押すごとに800g～500g→200g→解除と切り替わります。
※必ず付属の天ぷらなべを使用してください。

IHランプ
右IHヒーター「入」のときに点灯します。

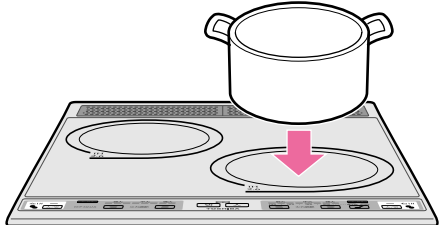
右IH電源キー
右IH電源の入・切に使います。

使えるなべについて

なべの材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。なべをお求めになるとき、ご使用になる前にお確かめください。

左・右ヒーター（IHヒーター）で使えるなべについて

■購入時のポイント

使えるなべでも、火力が弱くなったり、使えないなべがあります。
財団法人製品安全協会の SIH SCH·IH マークのあるなべをお勧めします。

■なべの材質・形状

	使えます○	使えません×
材質	鉄・鉄鋳物・・・・・ 鉄ホーロー・・・・・ ●ホーローなべは空焼をしたり、焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて、焼き付き、トッププレートの損傷の原因になります。 ●鉄ホーロー製の魚焼器は使えません。 ステンレス・・・・・ 一層なべ（18-0）〈磁石の付くなべ〉 ●一層なべ（18-8,18-10）でなべの底厚さが0.8mmを超えるものは、火力が弱くなったり使えないものがあります。 ●多層なべ（クラッペなべなど）は、火力が弱くなったり使えないものがあります。なべによっては、製品内部温度が上り、火力表示ランプが半分づつ交互に点滅して、途中で使えなくなる場合があります。 ●3層で間に鉄をはさんでいるものや底が18-0ステンレスのものは使えます。	アルミ・・・・・ 銅・・・・・ 耐熱ガラス・・・・・ 陶磁器（土なべなど）・・・・・
底の形状	12～26cm（トッププレートに接する面） ●平らでトッププレートに密着するもの ●底の直径が12～26cmのもの ※約12～14cmのものは、火力が弱くなったり使えないものがあります。 ●左右IHヒーターを同時に使う場合は、最大外直径は24cmになります。	脚 ソリ へこみ ●中華なべなどの底の丸いもの ●底に脚部やソリ、へこみがあるもの ●12cm未満のもの ●26cm以上のもの ※26cm以上のものは、トッププレートからはみ出したりして、うまく調理できないことがあります。 なべ底の厚さが0.6mm以下のもの ●なべ底がそることがあります。

●揚げものには、必ず「付属の天ぷらなべ」をお使いください。
●なべの種類によっては、調理中「ブーン」とか「ジー」という音が発生する場合があります。
これは磁力線によりなべが振動するためで異常ではありません。
●左右のIHヒーターを同時に使用した場合、なべの種類によっては、調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線によりなべが振動するためで異常ではありません。
●左右のIHヒーターをお使いになるとき････
•多層なべでステンレスに見えても、アルミなどを間にはさんだものは、加熱しないことがあります。
•フライパンなどは底の厚いものの方がなべ底が変形しにくくまた、温度むらが少なく焦げにくくなります。
•鉄製フライパンやなべ底厚さの薄いフライパンを予熱すると赤熱することがあります。推奨するフライパンをご使用ください。

左・右ヒーター（IHヒーター）で使えるなべの見わけかた

左右どちらのIHヒーターを使っても見分けられます。

1 なべに水を入れ、右IHヒーターの中央に置く

2 電源 入 を（1秒以上）押す

▶ピーッと鳴り電源ランプが点灯します。

3 右IHの電源 入/切 を押す

▶右IHランプが点灯します。

○使えるなべのとき

右IHヒーター火力表示ランプが点灯。
▶ヒーターに通電されます。

使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

×使えないなべのとき

右IHヒーター火力表示ランプが点滅。
使用なべ検知機能が働き、なべは加熱されません。

約1分後にランプが消灯し、ブザーが鳴り自動的に通電が止まります。

4 電源 切 を押す

▶ヒーターの通電が止まり電源ランプが消灯します。

お願い ●確認したら、すぐに 切 を押して通電を切ってください。
そのまま放置すると、使えるなべの場合はなべが熱くなります。

左・右ヒーターの使いかた

左ヒーターを使う場合で説明しますが右ヒーターも同じです

※左・右ヒーターで使えるなべについて　（10ページ）

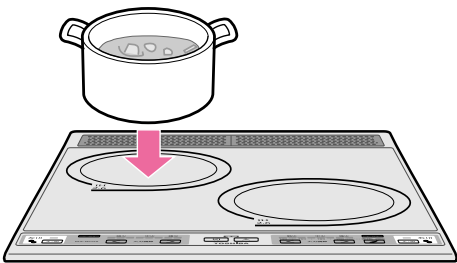
IHヒーターで調理するときのポイント

①立ち上がりが早い ……………… 焼きもの、炒めものの予熱は、「中火」で行なってください。
強火で予熱すると空だき状態となり、こげついたり、なべが変形することがあります。

②熱効率がよい …………………… なべ自体が発熱するので、エネルギーを効率よく伝えます。
調理に合わせて、火力を調節してください。

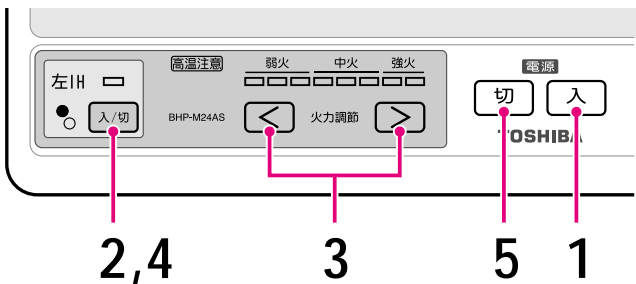
③なべの材質で火力が違います … なべの材質によって消費電力が違ってくるためです。
「鉄」→「有磁性ステンレス（18-0）」→「非磁性ステンレス（18-8、18-10）」の順で火力が弱くなります。（10ページ）

準備

なべに材料を入れ、左IHヒーターの中央に置く

■火力調節と火力表示ランプについて

左・右ヒーターの火力表示と火力は次のようになっています。

	弱火			中火			強火	
表示ランプ	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬
火力（W）	120	250	400	600	1000	1400	2000	2600

お知らせ
- 火力を強火（2600W）で約10分間連続で使用した場合、火力は自動的に2000Wに低下します。続けて高火力でご使用になる場合は、火力調節キーで再度調節してください。最大30分まで、強火（2600W）でご使用になれます。
- 空だきや、油の予熱など調理物が少ない場合は、安全のため温度過昇防止機能・自動停止機能が働き運転を停止することがあります。

例：左IHヒーターで使用の場合

1 電源［入］を（1秒以上）押す

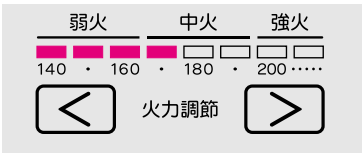
▶ピーッと鳴り電源ランプが点灯します。

2 左IHの電源［入/切］を押す

▶左IHランプが点灯しヒーターに通電されます。
▶左側の火力表示ランプが5個点灯します。
●火力は自動的に中火（1000W）に設定されてます。

左IH
入/切

3 火力調節［＜］［＞］を押して火力を調節する

▶火力に応じて火力表示ランプが点灯します。
［＞］を押すと火力が強まる
［＜］を押すと火力が弱まる

お願い
- 焼きもの、炒めものなどで少量の油を使って予熱する場合、油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。火力を弱めに調節して加熱しすぎないよう注意してお使いください。油煙が多く出たときは加熱のしすぎです。すぐに通電をやめてください。
- みそ汁やカレーなど沈殿物やとろみのある調理物の温め直しの場合は、弱火でかき混ぜながら温めてください。火力が強すぎると沈殿物が突然噴き上がったり、飛び散ったりすることがあります。

4 調理が終わったら左IHの電源［入/切］を押す

▶左IHランプが消灯し、ヒーターへの通電が切れます。

5 電源［切］を押す

▶右IHヒーターも同時に電源が切れ電源ランプが消灯します。
●使用後は主電源を切ってください。

電源
切　入

お知らせ
- トッププレートの温度が高いときは、電源を切っても高温注意ランプが点滅します。また、ファンのまわる音がしますが異常ではありません。
- ［切］を押さないで、そのまま放置しますと、オートパワーオフ機能が働き約5分後に通電を停止します。（高温注意ランプが点滅中は、電源の通電は停止しません。高温注意ランプが消えたら通電を停止します。

お願い
- ヒーターの火力が強い場合、なべや、やかんの形状などによってはふきこぼれをしたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。

使いかた

揚げもの調理のしかた（右IHヒーターのみで使えます）

⚠警告

禁 止

揚げもの、炒めもの、焼きものなどの調理中はそばをはなれない

油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因になります。
炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときも、そばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。
もし、油煙が多く出たらすぐに電源を「切」にしてください。

必ず付属の天ぷらなべと揚げ物調理キーを使う

付属の天ぷらなべを使う 右ヒーターの揚げ物キーを使う

底に凹凸やそりのあるなべを使いますと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

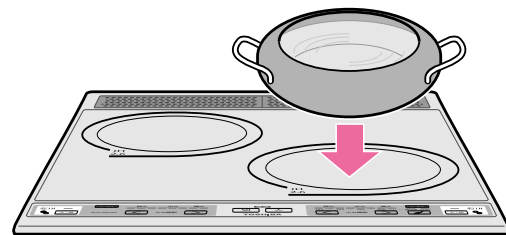
油の量は200g以上

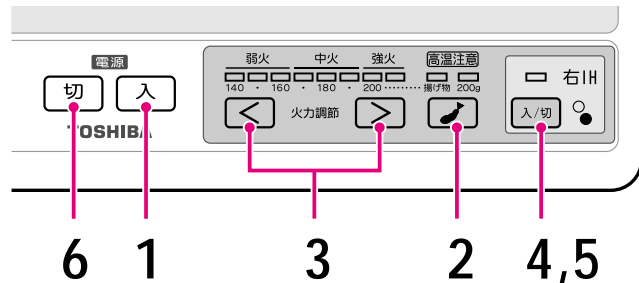
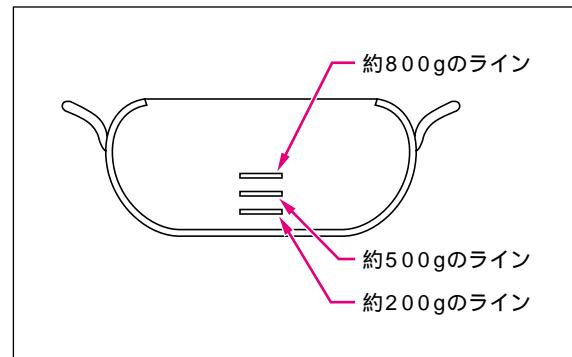
油の量は200g以上で調理する

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

準備

付属の天ぷらなべに800gの油を入れ、右IHヒーターの中央に置く。

- 目安としては付属の天ぷらなべの上のラインに合わせたときの量です。
- **200g未満の油では調理しない。（下のラインに合わせたときの量です）また、800g以上の油を入れないでください。調理材料を入れたときに油がこぼれるおそれがあります。**

お願い

- 付属の天ぷらなべの底に凹凸やそりがないか定期的に点検してください。
- 他機種の天ぷらなべは使用しないでください。付属の天ぷらなべを使用してください。
- 天ぷら油などが操作部に付着したままにしないでください。油が付着したときは、すぐにふきとってください。

右IHヒーターのみで使えます

1 電源 入 を（1秒以上）押す

▶ピーッと鳴り電源ランプが点灯します。

2 油の量が500g〜800gのときは

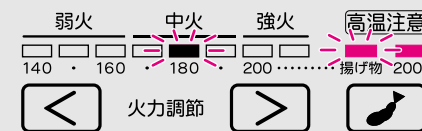
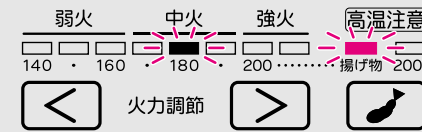
 を押す

▶揚げ物ランプと温度表示（180℃）ランプが点滅します。

油の量が200gのときは

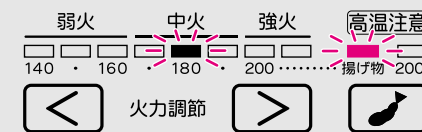
もう一度 を押す

▶揚げ物表示ランプと温度表示（180℃）ランプが点滅し、揚げ物調理油200g表示ランプが点灯します。

● を押すごとに「800〜500g」→「200g」→「解除」の順にくり返します。

3 ＜ ＞ を押して油温度の設定をする

▶火力・温度表示ランプ（緑色）の点灯箇所が移動します。

＞ を押すと温度が上がる

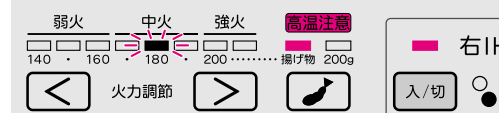
＜ を押すと温度が下がる

揚げもの調理の温度調節の目安は P18

4 右IHの電源 入/切 を押す

▶ IHランプが点灯し、ヒーターに通電されます。

▶トッププレート手前の油の温度表示ランプ（180℃）が点滅します。

●ランプの点滅速度は油の温度が設定温度に近づくにつれ早くなります。（3段階）

▶**油の温度が設定温度になるとピーッと鳴り点滅が点灯に変わります。**

設定温度になると

5 調理が終わったら右IHの電源 入/切 を押す

▶右IHランプ、揚げ物調理表示ランプ、油温度表示ランプが消灯し、ヒーターへの通電が切れます。

6 電源 切 を押す

▶左IHヒーターも同時に電源が切れます。

●使用後は主電源を切ってください。

お知らせ

- トッププレートの温度が高いときは、電源を切っても高温注意ランプが点滅します。また、ファンのまわる音がしますが異常ではありません。
- 切 を押さないで、そのまま放置しますと、オートパワーオフ機能が働き約5分後に通電を停止します。（高温注意ランプが点滅中は、電源の通電は停止しません。高温注意ランプが消えたら通電を停止します）

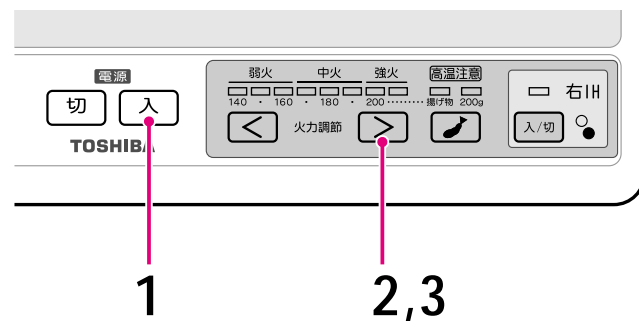
使いかた

チャイルドロックの使いかた

チャイルドロック（お子様がいらっしゃるご家庭などに）

チャイルドロックは、お子様などの誤操作を防止する機能です。

チャイルドロックを設定するとすべてのヒーターの通電ができなくなります。
電源を切っても、チャイルドロックはそのまま記憶されます。

※ヒーター通電中は、「チャイルドロック」は設定できません。
ヒーターの通電を切ってから設定してください。

チャイルドロックを設定するとき

1 電源 入 を（1秒以上）押す

▶ピーッと鳴り電源ランプが点灯します。

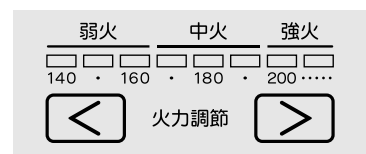
2 右IHヒーター火力調節 ＞ を2回押す

3 右IHヒーター火力調節 ＞ を長押し（3秒以上）する

▶右側の火力・温度表示ランプ7個（緑色）が点灯します。

チャイルドロックを解除するとき

1～3と同じ操作をする

▶右側の火力・温度表示ランプ7個（緑色）が消灯します。

お手入れのしかた

●電源を「切」にして、高温注意ランプが消えてから、行なってください。
●お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、とれにくくなります。

⚠注意

接触禁止

使用中・使用後しばらくはトッププレート、付属の天ぷらなべの本体や取っ手に触れない
高温のためにやけどをします。

電源を切る

お手入れは電源を切ってからする
感電の原因になります。

水ぬれ禁止

水をかけて洗わない
感電の原因になります。

禁止

排気口の中に手を入れない
ひっかかり、手が抜けなくなるなどけがの原因になります。

排気カバー・排気口

●本体からはずし、台所用洗剤(中性)で洗います。
●変形させないように注意してください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。
●排気口に物を落としたときは、木の箸で取り出してください。取り出せない場合はお買い上げの販売店にご相談ください。

サッシュスペーサ

固くしぼった濡れ布巾でふきます。

トッププレート

●使うたびに、固くしぼった濡れ布巾でふきます。
●こびりついた汚れは、トッププレート専用クリーナーセット(別売HCC-20、HCC-2)を丸めたラップにつけてお手入れしてください。
●ふきこぼれなどによりなべの底が汚れた場合はなべの底も汚れを落としてください。

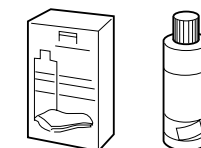
外まわり

●使うたびに、固くしぼった濡れ布巾でふきます。
●しょうゆなどの調味料をこぼしたら、すぐにふきとってください。

操作部

やわらかい乾いた布でふきます。

●ナイロンたわしのハード面、みがき砂、ドライバーの先などでこすると傷がつくので使わないでください。
●ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ洗剤を使用しないでください。
塗装面などのいたみや傷の原因になります。

トッププレート専用クリーナーセット（別売HCC-20、HCC-2）
東芝製品取扱店でお求めください。

お願い

HCC-20付属のスクレーパーでひんぱんにこすらないでください。
印刷がとれることがあります。

お料理ガイド

加熱調理の火力調節の目安

調理	火力表示 弱火 120W~400W	中火 600W~1400W	強火 2000W~2600W	火力調節のポイント
炒める		フライパンなどを予熱する		予熱のやりすぎに注意しましょう。「強火」で炒めます。
キャベツと豚肉の炒めもの			←→	
夏野菜の炒め煮		←→	←→	
茹でる			お湯を沸す	「強火」でお湯を沸かし吹きこぼれる前に火力を落とすと上手に茹でられます。
スパゲッティー（麺類）		←→	←→	
野菜など			←→	
蒸す			お湯を沸す	「強火」でお湯を沸かします。
茶碗蒸し	←→			
卵の蒸しケーキ		←→	←→	
焼く		フライパンなどを予熱する		予熱のやりすぎに注意しましょう。最初に高火力で焼き色をつけ次に火力を落として中まで焼きます。
ビーフステーキ	←→ 中まで焼く		←→ 焼き色をつける	
鉄板焼	←→	←→		
煮る			材料を煮立たせる	「強火」でお湯を沸かします。
寄せなべ	←→			
ポークカレー	←→ 煮込む	←→ 煮る		
五目煮豆	←→			

●材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調節してください。
●フライパンなどは、底の厚いものを使用した方が変形しにくく、温度むらが少ないので、焦げにくくなります。
推奨するフライパンをご使用ください。

揚げもの調理の温度調節の目安

※油800g(0.9L)を加熱したときの目安温度です。

揚げる	140 140℃	150 150℃	160 160℃	170 170℃	180 180℃	190 190℃	200 200℃	
野菜		素揚げ ←→	天ぷら ←→	←→	←→			●油の温度は温度表示より高めに設定しています。（材料を入れたとき温度が下がるため） また、材料、量により揚げ上がりが異なりますのでベタッとなったときは温度を高めに設定してください。
魚貝類				天ぷら ←→	←→	←→		
フライ			←→	←→	←→	←→	←→	
冷凍食品					←→	←→	←→	●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定してください。
2度揚げ料理	1度目 ←→	←→		2度目 ←→	←→			●ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど

お料理メニュー

煮もののときは

IHヒーターのコツ

●味をふくませコトコト煮る場合は、「弱火」を使うと焦げつきが少なく調理できます。
●「弱火」のときは最大5時間まで連続通電することができます。「中火」以上は連続通電1時間で切り忘れ防止機能が働き通電が切れます。

煮もの調理のコツ

●魚を煮る時は、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってうまみを逃がさず、生臭さも汁に出ません。
●肉の煮込み料理の場合、弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなります。しかし、柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向いていません。

五目煮豆

■材料

A. 大豆 ……カップ2
水 ……カップ8
ごぼう（小さな乱切り） ……1/2本
れんこん（小さな乱切り） ……1節
にんじん（小さな乱切り） ……1本
昆布（1cm角） ……20cm
こんにゃく（小さな乱切り） ……1/2枚
B. しょうゆ ……大さじ6
砂糖 ……カップ1/2
塩 ……小さじ1
日本酒 ……小さじ1

■作りかた

1 下準備をする。
1. Aを一晩つける。
2. ごぼう、れんこんはあく抜きをする。

2 豆を煮る。
1. なべにAを入れ、火力「強火」で沸とうさせる。沸とうしたら火力を「中火」に弱めてあくを取る。豆が十分柔らかくなるまで差し水をしながら火力「弱火」でコトコト約60〜90分煮る。
2. 1にごぼうを加えそのままの火力で約20〜30分煮、れんこん、昆布、にんじん、こんにゃくを加え、さらに約20〜30分煮る。

3 味をつける。
1. Bを加え味がしみ込むまで火力「弱火」で、約20〜30分煮込む。

茹でもののときは

IHヒーターのコツ

●IHは沸き立ちが強いので沸き立っている湯に塩を入れるときは、火力を落とすとふきこぼれや湯の飛び散りがありません。

茹でもの調理のコツ

●茹でるときは、沸き立っているたっぷりの湯の中に材料を入れると湯の温度が一定で青野菜は色・歯ざわりよく、麺も歯ざわりよく仕上がります。

※青菜は、少しでも短い時間で仕上げることで色や歯ざわり共に良く、また栄養も保てます。

●パスタの場合、沸とうの力が強いとパスタが良く踊り表面が傷つかずに仕上がります。

●うどん・そばの場合、沸とうの力が強い湯で茹でたあと、蒸らし茹でをすると表面がツルっとしておいしく仕上がります。（市販の麺では指定の茹で方で茹でると良く仕上がります。）

●卵を茹でる場合は、卵の温度を室温にしてから茹でるとからが割れません。

茹でるときの塩の量

● 青野菜 ……………湯の約1～2%
● 卵 ……………………湯の約1%
● パスタ ………………湯の約10%
● うどん・そうめんなど ……………無

スパゲティーミートソース

■材料（2人分）

スパゲティー ……………………200g
塩 …………………………………20g
油 …………………………………適量

ミートソース

A. 玉葱（みじん切り） ……………½コ
にんにく（みじん切り） …………½かけ

B. 合挽肉 …………………………100g
赤ワイン …………………………カップ¼

C. トマトピューレ …………………カップ¼
小麦粉 ……………………………大さじ½
固形スープ（カップ1の湯で溶かす） ………1個
デミグラソース ……………………カップ¼
塩 …………………………………少々
こしょう ……………………………少々
ナツメグ ……………………………少々

油 …………………………………適量

■作りかた

1 ミートソースを作る。

1. なべを火力「中火」で熱して油を入れ、火力「中火」でAを炒める。
2. フライパンを火力「中火」で熱して油を入れ、合挽肉を炒め赤ワインを加える。
3. 1に2を入れ炒めながら固まらないようにCを順番に加え、火力を「弱火」に落として約20分煮込む。
4. 塩・こしょう・ナツメグを加え味を整える。

2 スパゲティーを茹でる。

1. 火力「強火」でたっぷりの湯を沸とうさせ塩を入れ、スパゲティーを茹でる。
2. 麺が踊るように火力を調節して茹で、針ぐらいの芯が残る程度に仕上げる。

蒸しもののときは

IHヒーターのコツ

●IHは沸き立ちが早いので待たずに調理できます。高火力で沸かすと蒸気が多量に出るため、中華セイロを3段重ねてもむらなく蒸気がゆき渡ります。そのため、1回に3種類の中華蒸しメニューが作れます。

蒸しもの調理のコツ

●蒸す時は、たっぷりの湯を沸かしますと、蒸し器の中も高温に保たれます。

●湯の量が減ってきたらお湯を足しますと、湯の温度が下がらず蒸気が途絶えません。

●茶碗蒸しなどの卵料理は、すが入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸します。

卵の蒸しケーキ

■材料（流し缶1台分）

薄力粉 ………………………………60g
ベーキングパウダー ……………小さじ⅓
卵 ……………………………………2個
砂糖 …………………………………50g
エバミルク …………………………大さじ1
レーズン・アンゼリカ・ドレッドチェリー ……………大さじ2

■作りかた

1 生地を作る。

1. 薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるいにかける。
2. 卵白を固く泡立て、砂糖の半量を入れさらに固く泡立る。
3. 卵黄に残りの砂糖を入れて泡立て、2に入れて混ぜる。
4. 3に1を加えてさっくり混ぜ、エバミルクを加える。

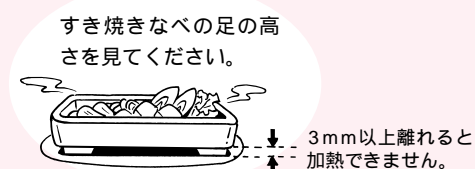
2 生地を流し缶に入れて蒸す。

1. 流し缶に紙を敷き、生地を流し込み、レーズンとアンゼリカ・ドレッドチェリーを散らす。
2. 蒸し器に水を入れ、火力「強火」で沸とうさせる。沸とうしたら蒸し器の中に布巾を敷き、その上に流し缶をのせる。
3. 火力「強火」で約20分蒸す。

焼きもののときは

IHヒーターのコツ

●底が平らでトッププレートに密着し、熱の伝わりが良く均一に温まるフライパンや鉄板で焼く。

すき焼きなべの足の高さを見てください。

焼きもの調理のコツ

●肉類の周りを強火で焼いてうまみが出ないようにします。

ビーフステーキ

■材料（2人分）

牛肉（1枚約150g） ……………………2枚
塩 …………………………………………適量
こしょう …………………………………適量
バター ……………………………………少々
油 …………………………………………適量

A. つけあわせ
豆とベーコンの煮込み・ベイクドポテト・クレソン

■作りかた

1 下準備をする。

1. 牛肉は筋を切り、肉たたきなどで叩いて塩・こしょうをする。

2 焼く。

1. フライパンを火力「強火」で熱し、バター・油をなじませ、1を入れ焦げすぎないように火力を調節しながら、お好みの焼き加減に仕上げる。

お料理

炒めもののときは

IHヒーターのコツ

●材料をかき混ぜる場合、ヒーターからフライパンやIH用中華なべを離さず調理します。右のようにフライパンを前後に動かしながら材料をかき混ぜると高火力でも焦げつかずに出来上がります。

●火力を「強火」のままで、フライパンをヒーターから離したりスライドさせたりして火力を調節すると、焦げつかずに炒められます。

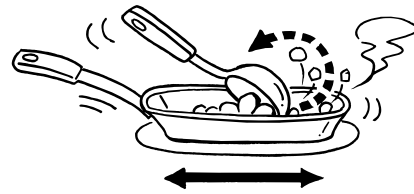
お願い　IHは火力が強いため、なべの空だきを行うと温度過昇防止機能・自動停止機能が働き、なべが冷えるまで火力が入らない場合があります。予熱は「中火」以下の設定で行ってください。炒めものは、推奨するフライパンをご使用ください。

フライパンを離さずに前後に動かしながらお玉などを使って、材料を混ぜる。

←→：なべとおたまの動き
←‐‐‐‐‐‐‐：材料の動き

炒めもの調理のコツ

●高火力で炒めるときは、予め材料を下準備してから調理を始めると手際良くでき、焦げしたり、炒めすぎたりせず調理できます。

●炒める時は、フライパンやIH用中華なべに余裕を持たせた量で調理すると材料が良く動き、焦げつかず、調味料もまんべんなくからみます。

キャベツと豚肉の炒めもの

■材 料（2人分）

キャベツ（3cm角）…………180g
豚バラ肉（固まり）……………150g
にんにく（スライス）…………1/2片
豆板醤（トウバンジャン）………………………小さじ2
油 ………………………………適量

A. 合せ調味料
　甜麺醤（テンメンジャン）…………………大さじ2
　しょうゆ ………………小さじ2
　砂糖 ……………………大さじ1
　酒 ………………………大さじ1
　うまみ調味料
ごま油 ……………………………適量

■作りかた

1 下準備をする。

1. 豚バラ肉を固まりのまま、約20分茹でてから冷やし、薄切りにする。
2. Aの合わせ調味料を作る。

2 炒める。

1. フライパンに油をひいて火力「強火」でにんにくと豆板醤（トウバンジャン）を炒める。
2. 豚バラ肉・キャベツを加え、火力「強火」で手早く炒める。
3. Aの合せ調味料を加えて味をからめる。
4. 火からおろしてごま油を落とす。

揚げもののときは

●右ヒーターの［揚げ物］キーを使ってください。
●付属の天ぷらなべに油を200g以上入れて調理してください。
（14、15ページ）油の量に合わせて［揚げ物］キーで、200、500～800を選んでください。

揚げもの調理のコツ

●油の温度は材料にあわせて決める。
●1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1／2程度を目安）
●出来上がりの目安は、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。
●特にしいたけやピーマンなど！
（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。
●長時間あげると破裂！
（特にけんさきいかや、するめいかなどは注意）
●なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

衣や生地作りのご注意
●天ぷら衣は固すぎないように！
●水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけて！
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

特に下ごしらえの必要な材料

え　び
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

い　か
皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる

天ぷら

■材 料（2人分）

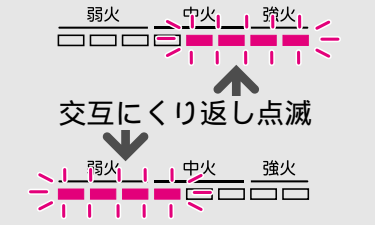
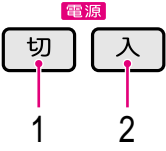
えび ……………………………………………4尾
ししとう ………………………………………4本
その他にんじん、れんこんなどお好みの材料
油（付属の天ぷらなべ使用）……………800g

A.
　小麦粉（薄力粉）…………………カップ1強
　冷水 ……………………………………カップ3/4
　卵 ………………………………………1個

■作りかた

1 下準備をする。

1. えびはからと背わたをとり、腹側に切れ目を入れる。
2. ししとうは穴をあける。
3. Aをあわせて衣を作る。

2 揚げる。

1. 天ぷらなべに油を入れ、右IHヒーターにのせる。
2. ［揚げ物］キーを1回押して油の量を「800～500g」に設定し（油200g表示ランプ消灯状態）、［＜］で「170」度に設定する。
「ピー」と鳴ったら、Aの衣をつけ野菜を揚げる。
3. 次に「180」度に設定する。「ピー」と鳴ったら、Aの衣をつけえびを揚げる。

お料理

故障かな？と思ったとき

状態	原因	処置方法
ヒーターが入らない	電源、またはブレーカーが「切」になっていませんか。	電源、またはブレーカーを「入」にしてください。
左・右ヒーターになべをのせ電源 入 を押して左右の 入/切 キーを押しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていませんか。	「使えるなべについて」をごらんください。（10ページ）
	底が球状のなべや、底に脚がついたなべではありませんか。	
	なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの種類によっては音が発生する場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください。
調理後、本体からファンの回る音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 冷却後自動的に止まります。
左・右ヒーターを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたらブザーが鳴り、通電が停止した	なべをトッププレートからはずしますと、約1分後に自動的に通電が止まります。「なべ無し自動停止機能」をごらんください。（2ページ）	異常ではありません。 再度、通電してください。
使用中､ブザーが鳴り､通電が停止した	約1時間以上連続で通電していませんか。（弱火時は約5時間） 詳しくは「切り忘れ防止自動停止機能」をごらんください。（2ページ）	異常ではありません。 再度、通電してください。
左右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	強火で10分間連続使用していませんか。 詳しくは「お知らせ」をごらんください。（12ページ）	続けて高火力でお使いになる場合は、再度、火力を調節してください。
	左右のヒーターを同時に使用していませんか。左右のヒーターを同時に使用しますと消費電力が4000Wを越えないように、左･右ヒーターの火力を自動的に調整しているためです。	他のヒーターの火力を下げるか使わないでください。 詳しくは「お願い」をごらんください。（7ページ）
使用中火力を変えたり､なべを動かしたとき、火力表示ランプが点滅する	非磁性ステンレスなべや底の直径の小さいなべを使用中、火力を変えたりなべが動いたとき、なべ検知が働くためです。	異常ではありません。
キーを受けつけない（ヒーターが入らない）	チャイルドロックが設定されていませんか。ロック時は右側の火力・温度表示ランプ（緑色）が7個点灯しています。	チャイルドロックを解除してください。（P16） 左記の緑ランプが消灯したことを確認してください。

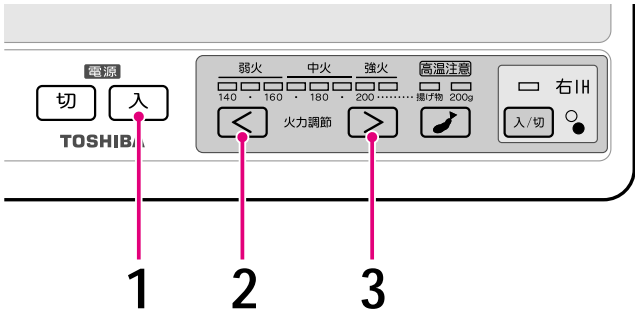
運転中にこんな表示が出てブザーがなったら

表示	原因	処置方法
ブザーが鳴り、左IH火力表示ランプまたは右IH火力表示ランプの左右半分ずつが交互に点灯する 弱火 中火 強火 交互にくり返し点滅 弱火 中火 強火 **及び右または左IH電源ランプが点滅する**	内部の温度が異常に高くなっています。排気口がタオルなどでふさがれたり、目詰りしていませんか。	●ふさいでいるものを取り除き本体が冷えてからお使いください。 ●排気カバーの目詰りをとってください。
	多層なべを使っていませんか？ なべの種類によっては製品内部温度が高くなります。	「使えるなべについて」をごらんください。（10ページ）
	やかんやなべなどの水がなくなって空焼きになっていませんか。	やかんやなべを取り除き、電源 切 を押して、トッププレートが冷えてから、再び 入 を（1秒以上）押して表示が消えることを確認してください。 電源 切 入 1 2
	空だき状態が長く続くと自動停止機能が働きます。	
上記以外の表示の場合	本体に異常が発生したことをセンサーが検知したものです。	電源 切 を押して電源のブレーカーを一度「切」（OFF）にしてから、再度 入 を押してお使いになってみてください。再度発生するようでしたら電源 切 を押して電源ブレーカーを「切」（OFF）にして、お買い上げの販売店または据付施工店にご連絡ください。

ご使用中に異常が生じたときは、上記をお調べください。調べていただき、なお異常がある場合は、使用を中止し、必ず電源とブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店または据付施工店にご連絡ください。

仕様

項目		仕様
電源		単相200V（50-60Hz共用）
総消費電力		4000W
定格	右IHヒーター	2600W
	左IHヒーター	2600W
大きさ		幅442×奥行520×高さ92（mm）
質量（重さ）		約9Kg
電源コード		2.0mm² 3芯 キャプタイヤケーブル
電源プラグ		2極・接地極付・250V・20A

ブザー音の消しかたと戻しかた

■ブザー音を消す

キー操作の音だけを消すとき

1. 電源 [入] を（1秒以上）押す
   ピーッとなり電源ランプが点灯
2. 右IHヒーター火力調節 [<] を3回押す
3. 右IHヒーター火力調節 [>] を長押し（3秒以上）する

全てのブザー音を消すとき

1. 電源 [入] を（1秒以上）押す
   ピーッとなり電源ランプが点灯
2. 右IHヒーター火力調節 [<] を5回押す
3. 右IHヒーター火力調節 [>] を長押し（3秒以上）する

■ブザー音をなるように元にもどす

1. 電源 [入] を（1秒以上）押す
   ピーッとなり電源ランプが点灯
2. 右IHヒーター火力調節 [<] を2回押す
3. 右IHヒーター火力調節 [>] を長押し（3秒以上）する

ご使用時のお願い

ホーローなべなどで、空焼きや焦げ付かせなどをしないようにしてください。なべ底のホーローが、溶けて焼き付き、トッププレートの損傷の原因になります。

（その他のなべについては、取扱説明書の「使えるなべについて（10、11ページ）」をお読みください。）

保証とアフターサービス 必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-41

携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（上記以外）06-6440-4411

電話で 24時間 365日 お応えします

お買い物、お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86

携帯電話・PHSからのご利用は　03-3426-1048
FAX　03-3425-2101（365日：8:00～20:00受付）

- 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（別添）

- この東芝IHクッキングヒーターには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店または工事店から受け取っていただき内容をよくお読みの後大切に保管してください。
- この東芝IHクッキングヒーターの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

24～25ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、電源を「切」にして据付施工店にご相談ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、据付施工店が修理させていただきます。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品名	東芝IHクッキングヒーター
形名	BHP-M24A/BHP-M24AS
据付日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	据付施工店名を記入されておくと便利です。 TEL.

愛情点検

★ 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

このような症状はありませんか？

- キーを押し、調理を開始しても調理器具が加熱されない。
- 調理中、ファンの回っている音がしない。
- 本体の一部が割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源を「切」にして、必ず据付施工店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対に本体を分解しないでください。）